



UNSER ANGEBOT VOM 02.06.2020 BIS 07.06.2020
UNSER WIRTSHAUS IST TÄGLICH VON 11.30. H BIS 22.00 H GEÖFFNET

ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN,
HIERAUF GEWÄHREN WIR EINEN PREISNACHLASS VON 10 %

<u>SPARGELRAHMSUPPE</u> mit Einlage und Schnittlauch			6,50
<u>SCHWÄBISCHE SUPPENSCHÜSSEL</u> mit Eierflädle, Grießklößchen und Schnittlauch			6,00
<u>GEMISCHTER SALAT</u> Rohkost-, Blatt- und Haugemachtem Kartoffelsalat mit Hausdressing			4,50
<u>DREIERLEI ZUM BIER</u> drei „Hausgemachte Cremes“ immer wieder anders und immer wieder richtig lecker dazu ofenfrische Brez'n und Hausbrot			6,60
<u>BERNHÄUSER SALATTELLER</u>			
Rohkost- & Blattsalate mit Hausdressing, frischen Kräutern und würzig gebratene Putenstreifen			15,50
<u>RINDFLEISCH – SALAT-VOM -BIOWEIDERIND AUS WERTINGEN -</u>			
pikant angemacht mit Bieressig, Zwiebeln und Paprika dazu Hausbrot	12,50	mit Bratkartoffeln	16,00
<u>SCHWANEN WURSTSALAT</u> / gerne auch mit Käse			
Schinkenwurststreifen mit Essiggurke, Zwiebelringen und Tomaten, Hausbrot	10,50	mit Bratkartoffeln	14,00
<u>„FRÜHLINGSSALAT“</u>			
Kräutersalate mit Spargel, Erdbeeren, Melone, Ziegenfrischkäse und Parmaschinken-Chip			13,50
<u>„MATJES HAUSFRAUEN ART“</u> mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm, dazu Hausbrot oder mit knusprigen Bratkartoffeln			12,50 16,00
<u>SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE</u>			
mit würzigem Bergkäse, einem Schuss Sahne, geschmelzten Zwiebeln und Schnittlauch, dazu einen gemischten Salat			12,80
<u>FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPARGEL CA. 300 GR.</u>			
mit einem Kräuterflädle, kleinen Butterkartoffeln, Nussbutter oder Soße Hollandaise			17,00
gerne dazu: KLEINES PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL oder LACHSSCHNITTE			7,50
<u>„UNSER KLASSIK-BURGER“</u> Saftige 180 gr. Fleisch mit Gurken - und Tomatenscheiben und BBQ-Soße	12,50		
- gerne auch zusätzlich mit Käse oder auch als Chilli-Cheese-Burger		-- zusätzlich mit Pommes	16,00
<u>„HAUSMACHER SPINATKNÖDEL“</u> mit Spargelragout und frischem Parmesan			13,50
<u>OFENFRISCHE SPARERIBS</u> mit Wedges-Kartoffeln, Kräuterquark und BBQ-Soße			15,20
<u>HAUSGEMACHTE KLASSISCHE QUICHE LORRAINE</u> dazu frische Blattsalate			11,00
<u>SCHWÄBISCHE „KÄCHELE“ MAULTASCHEN ST. CA. 150 GR.</u>			
handgefertigt; mit geschmelzten Zwiebeln, Kartoffel- und Blattsalat	EINE 10,50	ZWEI	14,50
<u>SCHWÄBISCHES LINSENGERICHT</u> MIT Hausmacher Spätzle und Saitenwürstle			13,50
<u>OFENFRISCHE SCHWEINSBRATEN</u> mit Semmelknödel und Filder-Kraut-Salat			15,50
nur mit Filder-Kraut-Salat oder nur mit Semmelknödel			13,50
<u>SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN</u>			
- mit gedämpften Zwiebeln und Hausmacher Spätzle			27,00
- mit Bratkartoffeln	28,50	mit Brot	24,00
<u>„UNSER SOMMER-CORDON-BLEU“ VOM SCHWEINSRÜCKEN</u>			
gefüllt mit Kernschinken und Emmentaler-Käse, dazu Pommes frites / oder einen gemischter Salat			16,50
<u>DAS SCHWANEN BRÄU SCHNITZEL</u> Paniertes Schnitzel aus der Schweinsoberschale CA. 220 gr.			
- mit gemischtem Salat			14,50
- mit Spätzle und Bratensoße / oder Pommes frites			16,50
<u>RAHMGESCHNETZELTES VON DER PUTE</u> mit Champignons in Kräuterrahm dazu Hausmacher Spätzle			15,50
<u>UNSERE CURRYWURST</u> – gebratenen Oberländer mit Hausmacher Currysauce und Pommes frites			11,50
<u>„WILDERER-GULASCH“</u> zartes in Rotwein gebeiztes Wildgulasch, mit Gemüse geschmort, dazu Semmelknödel und Preiselbeerbirne			16,50
<u>WAS SÜSSES ISST JEDER GERNE</u>			
Hausgemachte Crème Brûlée MIT HIMBEERSORBET			6,80

... bleibt gesund und passt auf Euch auf!!!